

ELABORAÇÃO DE SALAME ITALIANO COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE SÓDIO

Orientadores: DE CARLI, Eliane Maria

Pesquisadores: ROCHA, Tauany

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências Exatas e da Terra

Resumo: A ingestão excessiva de sódio está sendo relacionada com hipertensão e consequente aumento do risco de doenças cardiovasculares. A principal fonte de sódio na dieta é o cloreto de sódio. Em países industrializados, os produtos cárneos são uma das principais fontes de sódio na forma de cloreto de sódio. Com o objetivo de produzir um salame tipo hamburguês com diminuição dos riscos associados ao sódio, mantendo as características já tradicionalmente apreciadas neste produto, avaliou-se a substituição do cloreto de sódio, em diferentes níveis (45, 50 e 55%), por cloreto de potássio e por cloreto de magnésio. Os resultados indicam que a substituição de 45 a 55% do NaCl de salame tipo hamburguês por KCl ou MgCl (em base de massa) resulta em produtos com características físico-químicas e microbiológicas adequadas para a comercialização, permanecendo dentro dos padrões legais do Brasil para umidade, proteína, gordura, contagens de coliformes e ausência de Salmonella. Ainda que as substituições de 45% do NaCl por KCl ou MgCl₂ tenham melhorado as características sensoriais do salame as substituições de 50% do NaCl por KCl e de 55% do NaCl por MgCl também parecem ser viáveis, uma vez que resultaram em produtos com aceitação sensorial semelhante a do controle.

Palavras-chave: Salame. Aceitabilidade. Cloreto de potássio. Cloreto de magnésio.

E-mails: eliane-carli@hotmail.com; tauanyrocha@yahoo.com.br